



sepinggan lengkap (Nasi Lemak)

1. Kira kos bahan mentah

Bahan Kering	Kuantiti	Kos seunit(RM)	Jumlah (RM)
Beras	300 g	1.80/1000g	
Bawang merah	30 g	3.00 / kg	
Bawang putih	20 g	2.80 / kg	
Bawang besar	50 g	3.00/ kg	
Cili kering	20g	0.80/100g	
Ikan bilis	150 g	2.00/100g	
Telur	2 biji	0.35/biji	
Asam jawa	5 g	2.00/50g	
Minyak	30g	2.5/kg	
Garam	6 g	0.50 / peket	
Gula	6 g	1.60 / kg	
Belacan	15 g	1.20/100g	
Santan pekat	½ liter	4.50/liter	
JUMLAH			
Bahan Basah	Kuantiti	Kos seunit(RM)	Jumlah (RM)
Halia	5g	0.01/gram	
Timun	100g	1.50/gram	
Daun pandan	3 helai	0.02/helai	
JUMLAH			

2. Masa untuk menyediakan dan memasak Nasi Lemak ialah 1 jam. Kadar kos upah untuk kerja yang dijalankan sendiri ialah RM 3.00 sejam. Kirakan kos upah bagi menyediakan sepinggan lengkap nasi lemak?

3. Kos sampingan yang terlibat untuk memasak Nasi Lemak adalah seperti berikut:

Gas = RM 0.40

Air = RM 0.25

Elektrik = RM 0.15

Kirakan kos sampingan yang terlibat untuk menyediakan nasi lemak ini ?

4. Berapakah kos pengeluaran untuk menghasilkan Nasi lemak bagi empat orang makan ini